

東京ステーションホテル

## ホテル開業 101 周年記念プロモーション 開催

2016年11月2日(水)から開始



〈グラン ルージュ〉のシャンパーニュで和味



〈ロビーラウンジ〉のラ スイート

東京駅丸の内駅舎の中に位置する東京ステーションホテル(所在地:東京都千代田区丸の内 1-9-1)では、2016年11月2日(水)のホテル開業記念日を祝し、日頃ご愛顧くださっている多くのお客様に感謝を込めて、「ホテル開業 101 周年記念プロモーション」を開催いたします。

レストラン&バーでは、メインダイニングのレストラン「グラン ルージュ」を含む 6 店で実施。いずれも 11 月 2 日(水)から 11 月 6 日(日)まで **5 日間限定のお得なプラン**です。

### シャンパーニュで和味 “na go mi”

3つのメゾンからシェフソムリエがセレクトした、シャンパーニュとのマリージュコース 19,800円/29,800円

### シャンパーニュフリーフロー “ラ スイート”

優雅な空間で、タパス 4品とともに心ゆくまで“G.H.Mumm”のシャンパーニュを 4,500円 (2時間制)

### 黒毛和牛ローストビーフディナー

黒毛和牛のローストビーフと赤ワイン煮込みをお好きなだけ。フリードリンク付 10,100円

### カクテルセット “Nextage”

ホテルの歴史を物語る、2つのシグネチャーカクテル「東京駅」「1915」の飲み比べ 2,000円 (2杯セット)

### 秋の味覚を楽しむコース “Vi Buono”

厳選した食材で構成された、“美と健康”がテーマのディナーコース 10,000円

また**ホテル開業 101 周年記念特別宿泊プラン**は、東京駅丸の内駅舎とホテルがお客様の思い出の場となるよう、“ホテル館内ガイドツアー”や“東京駅限定ギフト”など 5 つの特典をつけたスペシャル企画です。

東京ステーションホテルは、「色褪せることのない記憶」をコンセプトに、お客様と共感するおもてなしを目指してまいります。

この報道資料は、ときわクラブ、丸の内記者クラブ、JR 記者クラブ、東京都庁記者クラブにご案内しています。

< 本件に関する報道関係者様のお問い合わせ先 >

東京ステーションホテル 広報担当 濱 純子 TEL:03-5220-1915 FAX:03-5220-0513

## ホテル開業 101 周年記念プロモーション レストラン&バー (11.2-11.6)

### シャンパーニュで和味 “na go mi”

レストラン〈ブラン ルージュ〉



シェフソムリエ 鈴木利幸がセクションした 3 メゾンのグラスシャンパーニュと、フランス産キャビアや九絵(くえ)など、秋の厳選食材で織り成す特別コースを楽しむプラン。お料理の一部にもシャンパーニュを使い、ワインとのマリアージュを存分にご堪能いただけます。シャンパーニュは、スタンダードとプレステージの 2 タイプから選べます。

スタンダード

「ジャクソン キュヴェ ナンバー 739」「ドン ペリニオン 2006 年」  
「アンドレ クルエ ロゼ No.3」

プレステージ

「クリュッグ グランド キュヴェ」「ドン ペリニオン P2 1998 年」  
「アンドレ クルエ ロゼ No.3」

時間: ランチ 11:30~14:00 L.O. / ディナー 17:30~21:00 L.O.

価格: スタンダード 19,800 円 / プレステージ 29,800 円

(いずれも税込サ別) \*要予約

お問い合わせ: 03-5220-0014(直通)

### シャンパーニュフリーフロー “ラ スイート”

〈ロビーラウンジ〉



ヨーロッパクラシックの洗練された空間〈ロビーラウンジ〉ならではの 101 周年記念プランです。G.H.Mumm のシャンパーニュフリーフローをスペシャル価格でご提供。シェフおすすめのタバス 4 品もセットに。生演奏のハーブの調べに包まれながら、至福のひとときをお過ごしいただけます。

時間: 18:00~20:00 L.O.

価格: 4,500 円 (税込サ別) \*2 時間制

お問い合わせ: 03-5220-1260(直通)

10 月 1 日(土)から

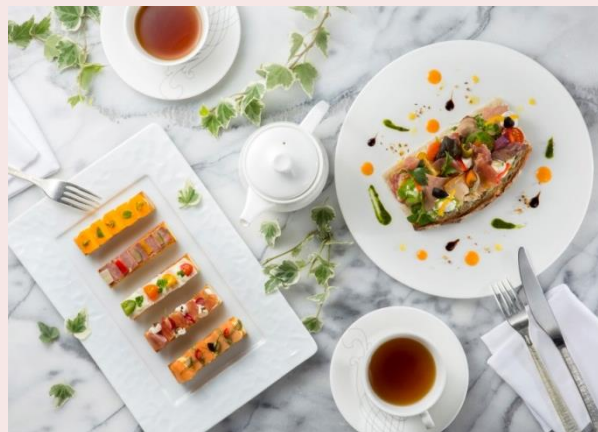
### ロビーラウンジに新ランチメニューが登場

アクセス至便の開放的な空間で、レストランクオリティの新メニューがスタートします。メニューは、総料理長の石原雅弘が女性のニーズを意識して創り上げた 6 品です。なかでもおすすめは「ロビーラウンジオリジナルバトネ」。マンゴーにきなこ、クリームチーズにラディッシュなど、意外な食材の組み合わせで見た目・味ともに楽しめます。

ロビーラウンジオリジナル バトネ(写真左)

2,880 円(税込サ別)

\*サラダ or スープ、コーヒーがセットに

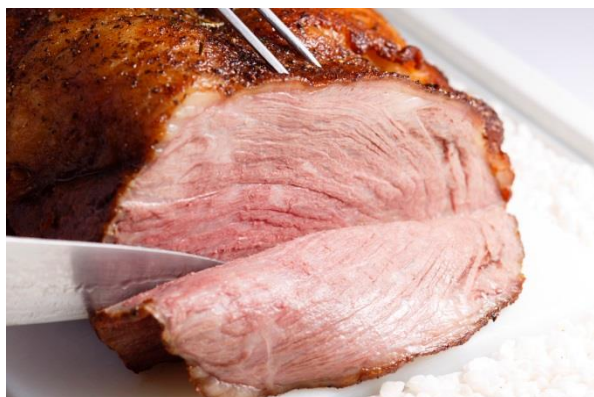


新ランチメニュー イメージ

## ホテル開業 101 周年記念プロモーション レストラン&バー (11.2-11.6)

### 黒毛和牛ローストビーフディナー

ゲストラウンジ〈アトリウム〉



東京駅丸の内駅舎の中央最上階に位置する〈アトリウム〉。日頃の感謝を込めて、フルコースの一部食べ放題、かつ、ドリンク飲み放題を特別価格でご用意いたします。黒毛和牛のローストビーフ、赤ワイン煮込み、彩り野菜、フルーツをお好きなだけいただけます。ドリンクはスパークリングワイン、赤・白ワイン、ソフトドリンクなどがフリーフローに。駅舎に見立てたガトーショコラのデザートもついて、お得感満載のプランです。

時間: デイナー 17:00~/18:00~/18:30~

価格: 10,100 円 (お食事のみは 8,800 円)

(いずれも税込サ別) \*要予約

お問い合わせ: 03-5220-0514(直通)

### カクテルセット “Nextage”

バー&カフェ〈カメラリア〉、バー〈オーク〉



「東京駅」(左)、「1915」(右)

東京駅開業 75 周年を記念して誕生したカクテル「東京駅」と、昨年のホテル開業 100 周年でお客様の投票によって選ばれたカクテル「1915」をセットに。東京駅は名物バーテンダーとして知られるマスターバーテンダーの杉本壽が、1915 は杉本に懂れてこの道に進んだバーテンダーの大野琢治が考案しました。歴史を物語る 2 つのオリジナルカクテルを、じっくりとご堪能いただけます。

時間: カメラリア 11:30~23:30L.O. / オーク 17:00~23:30L.O.

価格: 2 杯セット 2,000 円 (税込サ別) \*特別価格

お問い合わせ: カメラリア 03-5220-1951

オーク 03-5220-1261 (いずれも直通)

### 秋の味覚を楽しむコース “Vi Buono”

リストランテ&バー〈エノテカノリーオ〉



コース名の Vi Buono が美貌を意味する通り、シェフ・栗本清が“美と健康”をテーマに構成したスペシャルディナーコースです。食材一つひとつの栄養素を意識しながら、ポルチーニ茸、トリュフ、タラバガニなどの秋の味覚に、胡麻や海苔、牛フィレなどの厳選食材を組み合わせています。充実した品揃えのワインにもぴったりです。贅沢なひとときを満喫いただけるコースです。

時間: デイナー 17:30~22:00L.O.

\*土日休日は、17:00~21:00L.O.

価格: 10,000 円 (税込) \*要予約

お問い合わせ: 03-6269-9582 (直通)

ホテル開業 101 周年記念プロモーション 特設 Web サイト

[http://www.tokyostationhotel.jp/anniversary\\_101/](http://www.tokyostationhotel.jp/anniversary_101/)

## ホテル開業 101 周年記念特別宿泊プラン

歴史的建築物である東京駅丸の内駅舎に位置する東京ステーションホテル。この歴史という旅を感じさせる場所で“**記憶に残るひととき**”をテーマにした、ホテル開業 101 周年記念特別宿泊プランを販売いたします。

スイートやメゾネットなど 58 ㎡以上の広々とした客室でのご宿泊に、館内ガイドツアー、記念撮影、東京駅限定ギフト、ゲストラウンジ〈アトリウム〉での朝食ブッフェ、ウェルカムスイーツ、と**5つの特典**がセットに。

館内ガイドツアーでは、スタッフがホテル内の様々なエリアを案内しながら、その場所に秘められた歴史を解説いたします。駅舎ドームのレリーフを間近に眺めて 1914 年の駅舎創建当時に想いを馳せたり、文豪ゆかりのホテルストーリーを感じたり、**歴史探検**のような時間を体験できます。

東京駅限定ギフトは、創業 96 年の老舗ブランド「<sup>ひょうざえもん</sup>兵左衛門」の漆箸。伝統の絵柄や色彩を用いて日本の美意識が宿る箸を作り続けています。東京駅丸の内駅舎が描かれた桐箱に入っているので旅のお土産にぴったりです。

翌朝は、駅舎中央最上階にあるゲストラウンジ〈アトリウム〉で朝食ブッフェを。新鮮な野菜、ブレッド&デニッシュ、シリアル、目の前でシェフが作るオムレツ、和食など、約 70 種類のバラエティ豊かなブッフェです。

天窓から自然光が射し込む開放感あふれる空間で、優雅な 1 日がはじまります。

**駅舎とホテルがおお客様の思い出の場となる宿泊プランです。**

### ■5つの特典

1. 館内ガイドツアー (チェックイン日の 17:00～)
2. ホテルスタッフによる記念撮影 (写真は翌日のチェックアウト時にお渡し)
3. 東京駅限定ギフト 天然木製漆箸 (お 1 人 1 膳。男性・女性で箸の色が異なります)
4. 朝食ブッフェ (ご人数分)
5. ウェルカムスイーツ (お部屋に 1 セット)

### ■概要

- 期日: 2016 年 11 月 2 日(水)～12 月 16 日(金)
- 客室タイプ: ジュニアスイート(58 ㎡)、メゾネット(65 ㎡)、アンバサダースイート(95 ㎡)など
- 価格: 1 泊 1 室 2 名様 89,296 円～(消費税・サービス料・宿泊税込)／朝食付
- 予約開始日: 2016 年 9 月 15 日(木)15:00～
- 予約方法: 電話予約 Tel. 03-5220-1112(宿泊予約)  
ホテルホームページ <http://www.tokyostationhotel.jp>



ジュニアスイート



東京駅限定ギフトの漆箸 (桐箱入り)